



Meka steak beku—Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian sensori meka steak beku.....	4
Bibliografi	6
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian sensori meka steak beku	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas meka steak beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-4871-1998 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.

Meka steak beku–Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, serta syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk meka steak beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-4871.2-2006, *Meka steak beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4871.3-2006, *Meka steak beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

3 Istilah dan definisi

3.1

meka steak beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku meka segar atau beku yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, penyiangan atau tanpa penyiangan, pencucian, pembuatan loin, pengulitan dan perapihan, sortir mutu, pembungkusan (*wrapping*), pembekuan, pembentukan steak, penggelasan atau tanpa penggelasan, penimbangan, pengepakan, pelabelan dan penyimpanan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku meka steak beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-4871.2-2006, *Meka steak beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas meka serta sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan.*

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan meka steak beku sesuai SNI 01-4871.3-2006, *Meka steak beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

6 Teknik sanitasi dan higiene

Meka steak beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan sigiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT - <i>Escherichia coli</i> . - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i>	koloni/g APM/g APM/g APM/g	maksimal $5,0 \times 10^5$ maksimal <3 negatif negatif
c Cemarkan Kimia* - Raksa (Hg) - Timbal (Pb) - Histamin - Kadmium (Cd)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	maksimal 1 maksimal 0,4 maksimal 100 maksimal 0,1
d Fisika: - Suhu pusat	°C	maksimal -18
e Parasit	ekor	maksimal 0
CATATAN * Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan.*

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

- Sesuai dengan SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.
- Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

9.3 Kimia

- Histamin sesuai dengan SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.
- Kadmium sesuai dengan SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.
- Raksa sesuai dengan SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.
- Timbal sesuai dengan SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

9.5 Parasit

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-4871.3-2006, *Meka steak beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk meka steak beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Lampiran A
(informatif)

Lembar penilaian sensori meka steak beku

Tabel A.1 Lembar penilaian sensori meka steak beku

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Tabel A.1 (lanjutan)

B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Rapi, warna daging putih susu cerah, bercahaya.	9					
• Rapi, warna daging krem, agak cerah dan agak bercahaya.	7					
• Kurang rapi, warna daging kecoklatan, agak kusam.	5					
• Tidak rapi, warna daging coklat, kusam.	3					
• Tidak rapi, warna daging coklat gelap, sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Bau rumput laut kuat dan sangat segar.	9					
• Bau rumput laut kurang kuat dan bau segar berkurang.	7					
• Netral.	5					
• Tercium bau busuk, tengik dan sedikit berbau amoniak.	3					
• Bau busuk jelas, tengik dan berbau amoniak.	1					
3 Tekstur						
• Padat, sangat elastis, serat daging pada irisan melekat kuat sesamanya.	9					
• Padat, elastis, serat daging pada irisan tidak mudah terurai	7					
• Kurang padat, kurang elastis, serat daging pada irisan agak mudah terurai.	5					
• Lunak, tidak elastis, serat daging pada irisan mudah terurai.	3					
• Sangat lunak, serat daging pada irisan sangat mudah terurai.	1					

Bibliografi

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19 - Parasitic animals in Foods.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id